

Федеральное агентство по образованию
Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский государственный технологический университет»

Д.В. Хрундин, Н.К. Романова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: МИР В ТВОЕЙ ТАРЕЛКЕ

Учебное пособие

Казань
КГТУ
2011

УДК 664
ББК 36.99
Р68

Хрундин, Д.В.

Технология продуктов общественного питания: мир в твоей тарелке: учебное пособие / Д.В. Хрундин [и др.]. – Казань: Издательство Казан. гос. технолог. ун-та, 2011. – 86 с.
ISBN 978-5-7882-0989-0

Пособие содержит сведения об основных этапах развития кулинарии; способах обработки сырья и полуфабрикатов; процессах, происходящих во время приготовления пищи; основные правила этикета и сервировки стола.

Предназначено для учащихся старших классов в общеобразовательных учебных заведениях, а также для студентов, обучающихся по специальности 260501 – «Технология продуктов общественного питания».

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств КГТУ.

Печатается по решению редакционно-издательского совета Казанского государственного технологического университета

Рецензенты:

зав. кафедрой технологии и переработки сельскохозяйственного сырья
Казанской государственной академии ветеринарной медицины
д-р.с.-х. наук *М.К. Гайнуллина*

зав. кафедрой товароведения, сервиса и технологии общественного питания
Казанского кооперативного института
канд. вет. наук *В.П. Коростелева*

© Хрундин Д.В., Романова Н.К., Китаевская С.В., Решетник О.А., 2011

© Казанский государственный
технологический университет, 2011

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. История становления и развития кулинарии в России	4
ГЛАВА 2. Пища и питание	16
2.1. Биологическое значение пищи и ее химический состав.	
16	
2.2. Пищевые аллергены, инфекции и болезни.	25
2.3. Основы рационального питания. Диеты.	33
ГЛАВА 3. Введение в технологию общественного питания	39
3.1. Технологический процесс производства продукции общественного питания. Термины и определения.	39
3.2. Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.	
41	
3.3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	
44	
3.3.1. Способы обработки и подготовки сырья.	47
3.3.2. Способы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.	51
3.4. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	
56	
ГЛАВА 4. Технологические свойства продуктов и их изменение	
58	
4.1. Технологические свойства продуктов.	58
4.2. Изменение окраски продуктов.	60
4.3. Формирование вкуса и аромата продукции.	62

ГЛАВА 5. Основы сервиса и обслуживания	68
5.1. Порядок составления меню.	68
5.2. Предметы и способы сервировки стола.	69
5.3. Некоторые правила этикета.	75
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	79
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	81